



Osmaniye'de imam hatiplilerden birlik ve kardeşlik mesajı

Osmaniye'de Önder Osmaniye İmam Hatipliler İl Başkanlığı tarafından "İmam Hatipliler ve İmam Hatip Sevdalıları Buluşması" ile "Birlik, Beraberlik ve Kardeşlik Aşure Etkinliği" gerçekleştirildi. Necmettin Erbakan Kız Anadolu İmam Hatip Lisesi'nde düzenlenen etkinlik, coşkulu bir atmosferde, yoğun katılımı yapıldı. Etkinlikte konuşan Önder Osmaniye İmam Hatipliler İl Başkanı Ömer Bahçeci, birlik

ve kardeşlik ruhunun önemine dikkat çekti. Bahçeci konuşmasında şu ifadeleri kullandı: "Toplumumuzun, ülkemizin, İslam coğrafyasının, insanlığın en önemlisi kendi insani ve vicdani sorumluluklarımızın adalet ölçüsünde haksızlıklara dur diyebilme becerim-izle toplumumuzla birlikte daha güçlü, onurlu, Önder, öncü, rol model bir hayatı hep birlikte yaşamayı arzu ediyoruz." ♦ Sayfa 5'te...

Kadirli Kaymakamı Erdiñç Dolu, miniklerle buluştu



Osmaniye'nin Kadirli ilçesinde, Dünya Kız Çocukları Günü dolayısıyla anlamlı bir etkinlik düzenlendi. Kadirli Kaymakamı Erdiñç Dolu ve eşi Şenay Yerli Dolu, ebeveyn kaybı yaşayan ve aile yanında desteklenen kız çocuklarıyla bir araya geldi. Etkinlik, Kadirli Sosyal Hizmet Mer-

kezi Müdürlüğü tarafından organize edilirken, DUKA Baklava Kadirli Şubesi iş yeri sahibi Davut Dal ev sahipliğinde gerçekleşti. Programda çocuklara tatlı ikramı yapıldı, pasta kesildi ve çeşitli hediyeler verildi. Nesheli anlara sahne olan buluşma, samimi bir atmosferde geçti. ♦ Sayfa 3'te



"Basın; Milletiñ Ortak Sesidir." K. Atatürk

14 Ekim 2025 Salı

Yıl: 29

Sayı: 7254

Fiyatı: 5 TL.

AKDENİZ

GÜNLÜK MAHALLİ SİYASİ GAZETE

www.akdenizgazetesi.com



bayraktar
beyaz eşya ve mobilya

arçelik **BELLONA**

Merkez: Yıldırım Beyazıt Mh. Musa Şahin Blv. Gülbahçem Sit.
Tel: 0328 813 11 22 - Merkez/OSMANİYE

Şube 1: Raufbey Mahallesi Atatürk Caddesi No: 282/A
Tel: 0328 812 22 00 - Merkez/OSMANİYE

Şube 2: Mimar Sinan Mah. Atatürk Cad. 8507 Sk. No: 2A/1B
Tel: 0328 802 68 91- Merkez/OSMANİYE

Müşteri Hizmetleri: 444 2 331

Yörük Kültürü Toprakkale'de Yaşatıldı



Osmaniye Valisi Dr. Erdiñç Yılmaz, Toprakkale Kaymakamı Volkan Özer ve çok sayıda protokol üyesinin katılımıyla 6. Yörük Türkmen Buluşması, Toprakkale İlçesi'nde büyük bir coşkuyla düzenlendi. Etkinlikte Yörük kültürüne ait geleneksel unsurlar, müzikler ve halk oyunları renkli görüntülere sahne oldu.

Vali Yılmaz'dan Birlik ve Beraberlik Mesajı

Programda konuşan Vali Dr. Erdiñç Yılmaz, Yörüklerin Türk milletinin ruhunu ve değerlerini temsil ettiğini vurgulayarak, şu ifadeleri kullandı: "Yörük, şanlı al bayrağına sevdalı, o bayrağı hep göklerde yaşatma ülküsüyle ya-

şayan ve asla yere indirmeyendir. . Yörük, asil Türk Milletinin var olma ruhunu yaşatan, milletine sadakatle bağlı, milletini sonsuza kadar yaşatma azim ve idealiyle yaşayanlar demektir. Yörük yaşıyorsa vatan sonsuza kadar selametele yaşayacaktır. Allah, yüce Türk Milletini değerleriyle, birliğiyle, beraberliğiyle, kardeşliğiyle huzur içinde, güven içinde kıyamete kadar var etsin inşallah." dedi. Etkinliğe bölgeden çok sayıda vatandaş katıldı. Yörük çadırları, el sanatları sergileri ve yöresel lezzet stantları ziyaretçilerden tam not aldı. Program, halk oyunları gösterileri ve mehteran takımı performansıyla sona erdi.

Kaynak: Valilik

Osmaniye'de yoğun bakım eğitimi başladı



Osmaniye Devlet Hastanesi'nde sağlık çalışanlarının mesleki gelişimine katkı sağlamak amacıyla Yoğun Bakım Hemşireliği Sertifikasyon Eğitim Programı düzenlendi. ♦ Sayfa 3'te

Okü'de akreditasyon sürecine farkındalık toplantısı



Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi (OKÜ) Kadirli Yerleşkesi'nde, akreditasyon sürecine yönelik farkındalık ve bilgilendirme toplantısı gerçekleştirildi. ♦ Sayfa 2'te.

Osmaniyeli Güreşçi, Balkan Şampiyonu oldu



Osmaniye Sporcu Eğitim Merkezi sporcusu Şamil Şahan, Balkan Şampiyonası'nda 48 kilogramda Balkan Şampiyonu olarak büyük bir başarıya imza attı. ♦ Sayfa 3'te...

Osmaniye'de sağlık sorunları ve hekim hakları masaya yatırıldı

Osmaniye, Güney İlleri Tabip Odaları (GİTO) Toplantısına ev sahipliği yapı. Toplantıya bölgedeki tabip odalarının temsilcileri ve çok sayıda hekim katılım sağladı. Toplantıda, tabip odalarının güncel faaliyetleri, deprem bölgesinde sağlık hizmetlerinin durumu, malpraktis ve tazminat davalarında yaşanan sorunlar, doğa ve çevre talanı karşısında tabip odalarının tutumları gibi birçok önemli konu görüldü. T

oplantıda konuşan Osmaniye Tabip Odası Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Cuma Korkmaz, hekimlerin dayanışma içinde olmasının öne-

mine vurgu yaptı. Korkmaz, açıklamasında şunları söyledi: "Deprem bölgesinde görev yapan hekimlerimiz büyük bir özveriyle çalışıyor. Ancak hem çalışma koşulları hem de hukuki süreçlerde ciddi zorluklarla karşılaşılıyorlar. Bu toplantılar, dayanışmamızı güçlendirmek ve ortak çözümler üretmek açısından çok kıymetli." Dr. Korkmaz, ayrıca doğa ve çevre talanına karşı tabip odalarının toplumsal sorumluluğuna dikkat çekerek, "Sağlık sadece hastanelerde değil, temiz bir çevrede ve güvenli yaşam alanlarında başlar.

♦ Sayfa 2'te



bayraktar
beyaz eşya ve mobilya



Merkez: Yıldırım Beyazıt Mh. Musa Şahin Blv. Gülbahçem Sit.
Tel: 0328 813 11 22 - Merkez/OSMANİYE

Şube 1: Raufbey Mahallesi Atatürk Caddesi No: 282/A
Tel: 0328 812 22 00 - Merkez/OSMANİYE

Şube 2: Mimar Sinan Mah. Atatürk Cad. 8507 Sk. No: 2A/1B
Tel: 0328 802 68 91- Merkez/OSMANİYE

Müşteri Hizmetleri: 444 2 331

Osmaniye'de imam hatiplilerden birlik ve kardeşlik mesajı



Osmaniye'de Önder Osmaniye İmam Hatipliler İl Başkanlığı tarafından "İmam Hatipliler ve İmam Hatip Sevdalıları Buluşması" ile "Birlik, Beraberlik ve Kardeşlik Aşure Etkinliği" gerçekleştirildi. Necmettin Erba-

kan Kız Anadolu İmam Hatip Lisesi'nde düzenlenen etkinlik, coşkulu bir atmosferde, yoğun katılımla yapıldı.

Etkinlikte konuşan Önder Osmaniye İmam Hatipliler İl Başkanı Ömer Bahçeci, birlik ve kardeşlik ru-

hunun önemine dikkat çekti. Bahçeci konuşmasında şu ifadeleri kullandı:

"Toplumumuzun, ülkemizin, İslam coğrafyasının, insanlığın en önemli kendi insanı ve vicdani sorumluluklarımızın adalet ölçüsünde haksızlıklara dur diyebilme becerimizle toplumuzla birlikte daha güçlü, onurlu, Önder, öncü, rol model bir hayatı hep birlikte yaşamayı arzu ediyoruz."

Farklılıklar Zenginliktir
Bahçeci, konuşmasının devamında farklılıkların toplumsal bir zenginlik olduğunu vurguladı:

"Elbette bizlerin nüans farklılıkları bizlerin zenginliği olarak görmek yerinde olacaktır. Bizi birlik beraberlik ruhuyla bir arada tutan, farklılıklarımızı rahmete dönüştürerek, birlikte aynı gemide Allah'ın Teala'nın emri, Resul'ünün

sünneti seniyesi ile küçük zerrelere değil, küresel fotoğraftaki bütünü görmek, özümüze, misyonumuza, vizyonumuza yelken açabilmek bizi biz yapacak lokomotif bir tavidır."

Kardeşlik ve Dayanışma Ruhı

İl Başkanı Bahçeci, konuşmasını şu sözlerle tamamladı:

"Çift kanatlı kuşlar misali dünya ve ahiret mamuriyeti ile ülkemizi birlik, beraberlik, kardeşlik ruhuyla,

gelişmişlik seviyesinin üzerine çıkabilme azim ve kararlılıkla nice başarılarla vesile olabilmeyi Yüce Yaradan cümlemize nasib-i müyesser eyesin. Bu vesileyle bizleri yalnız bırakmayan herkese teşekkür ederiz."

Etkinlik, yapılan dua ve aşure ikramı ile son buldu. Katılımcılar, birlik ve dayanışma ruhunun pekiştiği bu anlamlı buluşmadan memnuniyetle ayrıldı.

Önder İHL

Osmaniye'de itfaiyeden kedi operasyonu



Osmaniye'nin Yaverpaşa Mahallesi'nde, plastik kapağa sıkışan bir yavru kedi itfaiye

ekiplerinin hızlı ve dikkatli müdahalesiyle kurtarıldı. Mahalle sakinlerinin ihbarı üzerine

olay yerine gelen Osmaniye Belediyesi İtfaiye Müdürlüğü ekipleri, kedinin zarar görmemesi için titiz bir çalışma yürüttü.

Titiz Müdahale Sonuç Verdi

Kısa sürede bölgeye ulaşan ekipler, yavru kedinin sıkıştığı plastik kapağı özel ekipmanlarla dikkatlice açarak minik dostu bulunduğu yerden çıkardı.

Operasyon sırasında kedinin zarar görmemesi için büyük özen gösterildi.

Kurtarma sonrası sağlık durumu kontrol edilen yavru kedinin herhangi bir yaralanmasının bulunmadığı belirlendi. Tedbir amaçlı yapılan muayenenin ardından kedi güvenli bir alana alındı.

Mahalle Sakinlerinden Teşekkür



Olayı gören vatandaşlar, hızlı müdahalesinden dolayı itfaiye ekiplerine teşekkür ederek, hay-

vanlara karşı duyarlılığın önemine dikkat çekti.

Kaynak: Osmaniye Belediyesi

Okü'de akreditasyon sürecine farkındalık toplantısı



Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi (OKÜ) Kadırlı Yerleşkesi'nde, akreditasyon sürecine yönelik farkındalık ve bilgilendirme toplantısı gerçekleştirildi.

Kadırlı Sosyal ve Beşeri Bilimler Fakültesi, Kadırlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi ve Kadırlı Meslek Yüksekokulu akademik personelinin katılım sağladığı etkinlikte, süreçle ilgili önemli bilgiler

paylaşıldı.

Toplantının açılış konuşmasını yapan Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Mehmet Cihangir, akreditasyon sürecinin üniversitenin gelişimi açısından stratejik bir öneme sahip olduğunu belirtti.

Cihangir, genel çerçevede yürütülen çalışmalar hakkında katılımcılara bilgi vererek kalite güvence süreçlerinin kurumsal sürdürülebilirlik

açısından taşıdığı önemi vurguladı.

Sunumlarda Akreditasyonun Temel Başlıkları Ele Alındı

Program kapsamında bir dizi bilgilendirici sunum gerçekleştirildi.

Dr. Öğr. Üyesi Birsan İrem Kuvvetli, "Bologna Süreci ve Program Yeterlilikleri" başlıklı sunumunda program çıktılarının güncellenmesi ve ilişkilendirilmesine dikkat

çekti. Doç. Dr. Baha-

renim Çıktıları ve Ders Dosyaları" sunumunda ders tanımları, öğrenim çıktılarının ölçülmesi ve dosya hazırlama süreçlerine ilişkin bilgiler paylaştı.

Dr. Öğr. Üyesi Meryem Derya Yeşiltaş, "Paydaş Katılımı" konulu sunumunda öğrenci, mezun ve işveren etkilerinin yanı sıra danışma kurulu top-



lantılarının önemine değindi.

Doç. Dr. İrem Kefe ise "Bölümlerden Beklenen Hazırlıklar ve Belgeler" başlıklı sunumunda öz değerlendirme raporları, kanıtların hazırlanması ve PUKÖ döngüsü kapsamında yürütülmesi gereken çalışmalar hakkında bilgi verdi.

Sürecin Eğitim Kalitesine Katkısı Vurgulandı

Toplantının so-

nunda yapılan genel değerlendirmelerde, akreditasyon sürecine dair farkındalığın artırılması ve birimlerin hazırlık süreçlerinin daha verimli şekilde yürütülmesi hedeflendi.

Katılımcılar, sürecin yalnızca kurumsal bir zorunluluk olmadığını, aynı zamanda eğitim-öğretim kalitesini artıran önemli bir gelişim fırsatı sunduğunu belirtti.

Kaynak: OKÜ

Stresi azalttığı bilinen bitkisel ürünlere talepler arttı

Eskişehir'de aktar işletmecisi olan Koray Özkılıç, stresi azalttığı bilinen bitkisel ürünlere taleplerin arttığını ve özellikle Limon Melisa Otu satışlarının yoğunlaştığını söyledi. Dünya genelinde yaşanan savaş ve benzeri olumsuz gelişmeler birçok insanı strese sokuyor. Hayat koşuşturmasına sağlıklı bir şekilde devam edebilmek için bazı vatandaşlar psikiyatrik destek alırken,

bazıları da çözümü bitkisel ürünlere arıyor. Özellikle son dönemlerde, stresi azalttığı bilinen bitkisel ürünler ve rahatlatıcı özelliğiyle öne çıkan Limon Melisa Otu yoğun talep görüyor.

"Limon Melisa Otu sakinleştirici, dinlendirici ve rahatlatıcı özelliğe sahiptir"

Konuyla ilgili değerlendirmede bulunan aktar Koray Özkılıç, "Son zamanlarda stresi azaltan

bitkisel ürünlere talep artmaya başladı. Stresi esas tetikleyen şey, iman dairesinden çıkmaktır. Bunun yanında bitkisel olarak ne



kullanabiliriz? Limon Melisa Otu olabilir. Otun sakinleştirici, dinlendirici ve rahatlatıcı özelliğe sahiptir. Kantaron Otu her ne kadar

mide yanması ve gastrit için kullanılsa da, aynı şekilde sakinleştirici ve dinlendirici özelliği vardır. Daha ileri safhada Kedi Otu kullanılabilir. Valerian adıyla da bilinen bu ot, stres ve anksiyete bozukluğu olan insanlarda kullanılır" dedi.

"Stres, diğer hastalıkların tetikleyicisidir"
Bahse konu bitkisel ürünlerin nasıl kullanıldığını anlatan Özkılıç, "Bunlar

çay gibi demlenerek içilir. Limon Melisa Otu, sıcak su dolu bardağa bir tutam atılır ve 10 dakika bekledikten sonra içilir. İçimi hoş, tadı güzeldir ve mutluluk hormonu salgılatır. Fiyatı çok pahalı değil, paketi 100 TL. Bir yan etkisi yok, keşke insanlar her sabah içse. Ben kendim de tüketiyorum. Bağırıp çağıracağın konularda sakin kalmayı sağlıyor" şeklinde konuştu.

Kaynak: İHA

Kadınların üzüm pekmezli pestil mesaisi başladı



Gaziantep'te yöresel lezzetler arasında yer alan ve ağırlıklı olarak kış aylarında tüketilen kente özgü doğal üzüm pekmezli pestil, kadınlar tarafından geleneksel yöntemlerle imcece usulü hazırlanarak damakları tatlandırıyor.

UNESCO'nun gastronomi dalında "fark oluşturan şehirler" ağına dahil edilen Gaziantep'te "dökülgen" üzümünden elde edilen şıra, uzun ve zahmetli sürecin ardından pestile dönüştürülüyor. Gaziantep'in kırsal mahallelerinde bağlarda toplanan üzümlerden kış aylarında tüketilmek ve satışa sunulmak üzere pekmez, cevizli sucuk ve pestil hazırlanıyor.

Kentte özellikle kış aylarında tüketilen pestil yapımı için kolları sıvayan kadınlar, üzümü pestile dönüştürmek büyük emek sarf ediyor.

Bağ bozumuylaköylerde toplanan üzümlerden pestil yapılıyor

Sonbahar mevsimiyle birlikte başlayan bağ bozumuyula köylerde toplanan üzümlerden özellikle pestil (bastık) yapmak için kadınlar hummalı bir çalışma yürütüyor. Gaziantep'in ilçelerinin yanı sıra kırsal mahallelerinde de yetişen ve "dökülgen" adı verilen üzümlerin suyuyla hazırlanan ve mayalandırılarak kazanda kaynatılan ve kıvamına getirilen şıra, daha sonra beyaz örtülerin üzerine dökülüyor. 2-3 gün örtü üzerinde kurutulmaya bırakılan şıra, daha sonra kadınlar tarafından evlerin teraslarına ve damlarına seriliyor. Güneşte 3 gün boyunca bekletilen, daha sonra da nişasta sürülen ve dilim dilim kesilen pestiller, kuruduktan sonra kadınlar tarafından çeşitli ölçülerde kesilerek kasalara konuluyor.

Bin bir emekle hazırlanan pestilin kilogramı 700 TL
Şehitkamil ilçesinin kırsal Bedirkent Mahallesi'nde bin bir emek ve zahmetle çiftçi ka-

dınlar tarafından geleneksel yöntemlerle hazırlanan pestiller, tezgahlarda satışa sunuluyor ve taleplere göre il dışına da satışı yapılıyor. Her hanede kadınlar tarafından yaklaşık 500 kilogram üretilen ve kilogramı 700 TL'den alıcı bulan pestil, kentte kış aylarının vazgeçilmez yiyecekleri arasında yer alıyor.

"Pestilin hazırlanması günlerimizi alıyor"

Kış aylarında tüketmek için uzun uğraşlar sonucu hazırlanan pestil için büyük emek veren kadınların Elif Kalkan, Gaziantep'in damak çatlatan lezzetleri arasında yer alan üzüm pekmezli pestili yıllardır geleneksel yöntemlerle imcece usulü hazırladıklarını söyledi. Her yıl akraba ve komşularla toplanarak pestil hazırladıklarını belirten Kalkan, "Pestil birçok aşamadan geçtikten sonra hazır hale geliyor. Pestilin hazırlanması günlerimizi alıyor. Bağ bozumunu döneminde biz hepimiz bir araya geliyoruz. Bu dönem bizim için yoğun geçiyor. Pestili üzüm pekmezinden yapıyoruz. Pestilimiz tamamen doğaldır. Daha önceleri sadece kendi ailemiz için pestil, pekmez ve cevizli sucuk yapıyorduk, daha sonra komşular ve akrabalarından gelen misafirlere verdikçe siparişler başladı. Büyük bir talep var. Siparişler çok olunca işimiz daha da çoğaldı. Ürünleri önce kendi ailemize ayırıyoruz ve fazla olanları da satıyoruz" dedi.

"İstanbul, Ankara, İzmir ve Almanya'dan isteyenler oluyor"

Pestilin asırlardır kentte üzüm pekmezinden yapıldığını aktaran Kalkan, yapımının zahmetli bir iş olduğunu belirterek, "Pestili yapmadan siparişlerimiz geliyor. İstanbul, Ankara, İzmir ve Almanya'dan isteyenlere gidiyor. Daha önce yiyecekler birbirlerine haber verdiği için sipariş ağı daha da gelişiyor" diye konuştu.

Kaynak: İHA



AKDENİZ		
GÜNLÜK MAHALLİ SİYASİ GAZETE (Pazar Hariç)		
Yıl: 29	Tarih:14.10.2025	Sayı:7254
(Kuruluş: 13.03.1996)		Yayın Türü: Yerel Süreli Yayın
<u>Kurucusu:</u> Lutfi Taner DENİZ		
Sahibi (Temsilci) Yusuf Alptekin GÜRLER (Tereke Temsilcisi) T.C. Osmaniye 1. Sulh Hukuk Mahkemesi - 28.11.2023 tarih ve 2022/991 Esas,2023/1653 Nolu Kararı)		<u>Sorumlu Yazı İşleri Müdürü</u> Ali CİHANÇİ
UETS Adresi: 17796-97459-47995		E-Mail: akdenizgazete.80@gmail.com
<u>Dağıtım</u> Ergül KARA İstiklal Mh. Atatürk Cd. 5014 Sk. No: 4/B Merkez / OSMANİYE Tel: 0 328 880 00 49		<u>Dizgi - Baskı ve Yönetim Yeri</u> AKDENİZ OFSET Tel: 0 328 813 30 60 İstiklal Mh. Dr. Sadık Ahmet Cd No: 16/A Merkez / OSMANİYE
Not: Gazetemizdeki köşe yazılarından, yazarları sorumludur.		

Çocukluk hobisini sanata dönüştürdü



Düzce'de at çiftliği ve restoran işletmeciliği yapan Murat Seyok, çocukluktan kalma at nalı hobisini sanata dönüştürerek dekoratif ürünler üretmeye başladı. Talebe yetiştirmeyen Seyok, hikayesiyle de dikkat çekti.

Düzce'de 25 yıldır at çiftliği işleterek hem turizme katkı sağlayan hem de geleceksel kültürü yaşatan Murat Seyok, çocukluğunda başladığı hobisini dikkat çeken bir sanata çevirdi. Hem kendi işletmesinde hem de çeşitli yerlerdeki işletmelerde veya Cumhurbaşkanlığı, Gazi ve TBMM'de koşan atlardan çıkan nalları toplayan Seyok, çocukluk hobisini geri dönüşüm malzemeleri ile sanata dönüştürdü.

"İnsanlar çok sevdi"

Köy kökenli olan herkesin evlerinde at nalı olduğunu vurgulayan Murat Seyok, "Benim hobim eski at nallarını değerlendirmektir. Çocukluğumuzdan beri evimizde at olduğu için evlerimizin duvarlarında at nalı vardı. Köylerde bir şekilde evlerde at nalı vardır. Burada bir işletme açtık ve dekor ihtiyacı duyduk. Bu dekor ihtiyacı için at nalı çalışması yapmak istedim. Zamanla geliştireceğim otantik bir ürün ortaya çıktı. İnsanların da bu hoşuna gitti. Bu üründe yaptığımız şeyin özelliği ise at nalı hariç kalanların hepsi geri dönüşüm ürünleri. Boncukları Ege Bölgesi'nden alıyorum. Eski cam ocaklarında Etiyopyalı ustaların yaptığı ürünler boncukları kullanıyorum. At nalları bir dönem atın ayağında kullanılıyor. Belli

bir süre sonra bunlar aşınıyor. Daha sonra çöpe atılmak yerine değerlendirilmesi için böyle bir şey yapıyoruz" şeklinde konuştu.

At nalının dekoratif yolculuğu dikkat çekti

Atların ayağına takılan nalın hikayesinin dikkat çektiğini belirten Seyok, "Taş devrinden tunç devrine geçince demiri işleyen insanlar çok saygın, bugünün sanayicileri gibi görülüyormuş. Demir kullanarak insanogluna bir katma değer oluşturuyorlar. Eskiden kağınların tekerlerinde demir yoktu. Tekerler bir süre sonra aşınıyor veya kırılırdı. Tekerin ömrünü uzatmak için etrafına demir döndürülürdü. Zırh yaparak bir savaşçının ölmesini engelliyorlardı. Okun ucuna bir metal koyarak daha etkili olmasını sağlıyorlardı. Atın ayağına nal çakarak atın menzili uzatıyorlardı. Atın menzili uzayınca göçler, insan hareketliliği başladı. Bunların tamamında metal var. Bugün Orta Asya'dan geldik diyorsak bunların üzerinde geldik. Buradan Viyana'ya gidildiyse de bunlar sayesinde gidildi. Yani bir at nalı olmasaydı hiçbir şey olmazdı. Biz de bu düşünce ile at nalından dekor üretimi yapmaya başladık. Vatandaşların da ilgisi çok oldu. At nallarını toplayıp özenle dekoratif ürün haline getirip vatandaşların beğenisine sunuyoruz" dedi.

Murat Seyok'un yaptığı birbirinden güzel nallar dünyanın her tarafından talep görüyor.

Kaynak: İHA

Emekli imamın obezite ile mücadelesi



Samsun'un 19 Mayıs ilçesinde yaşayan 58 yaşındaki emekli imam Sadık Keskin, 5 ayda tam 30 kilo vererek hem sağlığına kavuştu hem de çevresine ilham oldu.

150 kiloya kadar çıkan Sadık Keskin, aşırı kiloları nedeniyle ayakta durmakta ve yürümekte zorlanmaya başladı. Sağlık sorunları da artınca yaşam kalitesi ciddi şekilde etkilendi. Ancak azimle başladığı yaşam tarzı değişikliği sayesinde, 5 ayda 30 kilo vererek hem kilo probleminden kurtuldu hem de sağlığına kavuştu.

"Balığın da çok faydası var"

Yıllarca imamlık yaptıktan sonra emekli olan Keskin, son 5 yıldır bir balıkçıda çalışıyor. Kilolarını vermesinde balık tüketiminin de etkili olduğunu belirterek şu ifadeleri kullandı:

"Aşırı kilolarım vardı. Azimle ve çalışmayla bu kilolardan kurtuldum. 3 gün önce tartıldığımda 30 kilo verdiğimi

gördüm, çok sevindim. Hayatımdan ekmeği ve tüm tatlıları çıkardım. Spora devam ettim. Bu şekilde azimle ve sabırla zayıfladım. Şimdi kan değerlerim düzeldi, rahat yürüyebiliyorum, koşabiliyorum."

"Gece yemeyi bıraktım, su tüketimini artırdım"

Günlük rutinini de anlatan Keskin, sabah egzersizleri yaptığını, kahvaltıda ekmek yemediğini, öğlenleri salata ve çorba ile beslendiğini belirtti. Akşamları ise iş çıkışında balık alarak genellikle ızgara şeklinde tükettiğini söyleyen Keskin, saat 18.00'den sonra hiçbir şey yemediğini ve bol bol su içtiğini ifade etti.

Keskin, "Hayatıma bu şekilde devam etmek istiyorum. Bir daha kilo almamaya kararlıyım. Obeziteyle mücadele etmek isteyen herkese söylüyorum: Sabretmeden, çaba göstermeden ve azim olmadan hiçbir şey olmuyor. Herkes başarabilir."

Kaynak: İHA

Osmaniye'de yapılan etkinlikle kız çocukları güldü



Osmaniye Aile ve Sosyal Hizmetler İl Müdürlüğü tarafından "Kız Çocukları Gülse Osmaniye Güler" temasıyla 11 Ekim Dünya Kız Çocukları Günü dolayısıyla etkinlik düzenlendi.

Osmaniye Fakuşağı Mahallesi'nde bulunan Çim Hokeyi Saha-

sı'nda gerçekleştirilen programa, Ebeveyn Kaybı Yaşamış Kız Çocukları, Okul Destek Programı kapsamındaki kız çocukları ve lise öğrencileri katıldı. Etkinliğe Kızılay, İl Milli Eğitim Müdürlüğü ile Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü de destek verdi. Programda



Mehmet Akif Ersoy Kız Meslek Lisesi öğrencilerinden oluşan kostümlü eğlence ekibi renkli dans gösterileri sergiledi. Kızılay gönüllüleri ve Gençlik Merkezi öğrencileri de etkinlik boyunca çocuklarla çeşitli oyunlar oynayarak keyifli anlar yaşattı. Etkinlik hakkında bilgi veren

Osmaniye Aile Sosyal Hizmetler Müdürlüğü Eğitim Danışmanı Ayça Uçar Demir, "Bugün 11 Ekim Dünya Kız Çocukları Günü kapsamında hem kuruluşumuzdan hizmet alan çocuklarımız yani ebeveyn kaybı yaşamış ailelerimizin çocukları hem de yine



SET hizmeti alan ailelerimizin çocuklarıyla beraber güzel bir çalışma yürüttük. Bu çalışmanın içerisinde çocuklarımızı evlerinden servisleriyle arkadaşlarımız toparladı. Gençlik Spor İl Müdürlüğü Kızılay iş birliği ile de yine Milli Eğitim'den öğretmenlerimizin iş birliği ile çocukla-

rımızla burada onları gülümsetebilmek amacıyla güzel bir etkinlik tasarladık.

Bu etkinliğin kapsamı içeriğinde başlığımız "Kız Çocukları Gülse Osmaniye Güler" temasıyla bu programı düzenlemiş olduk" diye konuştu.

Kaynak: İHA

Osmaniye'de sağlık sorunları ve hekim hakları masaya yatırıldı

Osmaniye, Güney İlleri Tabip Odaları (GİTO) Toplantısına ev sahipliği yapı.

Toplantıya bölgedeki tabip odalarının temsilcileri ve çok sayıda hekim katılım sağladı.

Toplantıda, tabip odalarının güncel faaliyetleri, deprem bölgesinde sağlık hizmetlerinin durumu, malpraktis ve tazminat davalarında yaşanan sorunlar, doğa ve çevre talanı karşısında tabip odalarının tutumları gibi



birçok önemli konu görüşüldü.

Hekimlerin Sorunları ve Sorumlulukları Ele Alındı

Toplantıda konuşan Osmaniye Tabip Odası Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Cuma Korkmaz,

hekimlerin dayanışma içinde olmasının önemine vurgu yaptı.

Korkmaz, açıklamasında şunları söyledi:

"Deprem bölgesinde görev yapan hekimlerimiz büyük

bir özveriyle çalışıyor. Ancak hem çalışma koşulları hem de hukuki süreç-

lerde ciddi zorluklarla karşılaşıyorlar. Bu toplantılar, dayanışmamızı güçlendirmek ve ortak çözümler üretmek

açısından çok kıymetli."

Dr. Korkmaz, ayrıca doğa ve çevre talanına karşı tabip odalarının toplumsal sorumluluğuna dikkat çekerek, "Sağlık sadece hastanelerde değil,

temiz bir çevrede ve güvenli yaşam alanlarında başlar. Bu nedenle çevreye sahip çıkmak da bizim mesleki sorumluluğumuzdur." dedi.

Toplantı sonunda Osmaniye Tabip Odası tarafından yapılan açıklamada, toplantıya katılan tüm meslektaşlara teşekkür edilerek, bölgedeki sağlık hizmetlerinin iyileştirilmesi için dayanışma ve ortak çalışma çağrısı yinelenildi.

Tabip Odası

Kadirli Kaymakamı Erdinç Dolu, miniklerle buluştu



Osmaniye'nin Kadirli ilçesinde, Dünya Kız Çocukları Günü dolayısıyla anlamlı bir etkinlik düzenlendi.

Kadirli Kaymakamı Erdinç Dolu ve eşi Şenay Yerli Dolu, ebeveyn kaybı yaşayan ve aile yanında desteklenen kız çocuklarıyla bir araya geldi.

Etkinlik, Kadirli Sosyal Hizmet Merkezi Müdürlüğü tarafından organize edilirken, DUKA Baklava Kadirli Şubesi iş yeri sahibi Davut Dal ev sahipliğinde gerçekleşti. Programda çocuklara tatlı ikramı yapıldı, pasta kesildi ve çeşitli hediyeler verildi. Neşeli an-



lara sahne olan buluşma, samimi bir atmosferde geçti.

Kaymakam Dolu'dan Yakın İlg

sohbet etti. Dolu çifti, çocukların mutluluğuna ortak olurken, onların yüzündeki tebessüm etkinliğe anlam kattı.

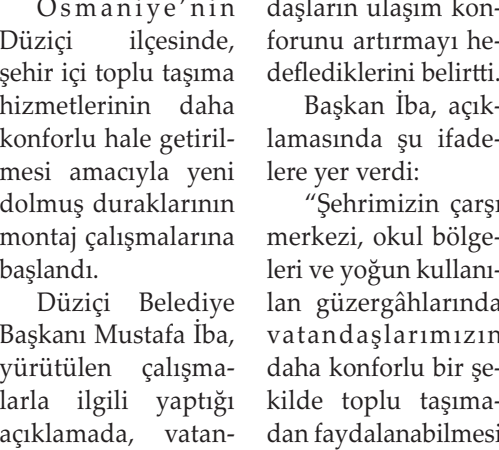
Protokol Katılımı

Programa ayrıca Kadirli İlçe Milli Eğitim Müdürü İlyas Tapsız, eşi Hürü Tapsız ile Ka-

dirli Sosyal Hizmet Merkezi Müdürü Havva Demir Mor da katıldı. Katılımcılar, günün önemine dikkat çekerek kız çocuklarının eğitimine ve sosyal gelişimine verilen desteğin artırılması gerektiğini vurguladı.

Kaynak: Kadirli Kaymakamlığı

Düziçi belediyesi'nden yeni dolmuş durakları hamlesi



Osmaniye'nin Düziçi ilçesinde, şehir içi toplu taşıma hizmetlerinin daha konforlu hale getirilmesi amacıyla yeni dolmuş duraklarının montaj çalışmalarına başlandı.

Düziçi Belediye Başkanı Mustafa İba, yürütülen çalışmalarla ilgili yaptığı açıklamada, vatan-

daşların ulaşım konforunu artırmayı hedeflediklerini belirtti.

Başkan İba, açıklamasında şu ifadelerle yer verdi: "Şehrimizin çarşı merkezi, okul bölgeleri ve yoğun kullanılan güzergâhlarında vatandaşlarımızın daha konforlu bir şekilde toplu taşımadan faydalanabilmesi

için yeni dolmuş duraklarımızın montaj çalışmalarına başladık. İlçemizin belirli noktalarına yerleştirmeye başladığımız duraklarımız, hem şehir estetiğine uygun hem de vatandaşlarımızın bekleme sürelerinde daha rahat bir ortam sağlayacak şekilde tasarlandı."

Yeni durakların hem işlevsel hem de estetik açıdan modern bir görünüm sunacağını ifade eden İba, çalışmaların kısa sürede tamamlanacağını kaydetti.

"Bu hizmetin ilçeye hayırlı olmasını dileyen Başkan Mustafa İba, toplu taşıma düzeninin korunması için vatandaşlara da

önemli bir hatırlatmada bulundu:

"Dolmuş duraklarımızın ve genel olarak tüm duraklarımızın önlemine araç park edilmesi büyük önem taşımaktadır. Durak önlerini kapatan araçlar hem trafik akışını hem de vatandaşlarımızın ulaşımını olumsuz etkiliyor.

Lütfen duyarlılık gösterelim, durak önlerini açık bırakalım."

Düziçi Belediyesi'nin yeni durak çalışmaları kapsamında kısa sürede ilçenin farklı noktalarına modern ve konforlu durakların yerleştirilmesi planlanıyor.

Kaynak: Düziçi Belediyesi





Zirai don, kuraklık ve yok yılı

Antep fıstığı rekoltesini düşürdü

Gaziantep'te 'yeşil altın' olarak bilinen Antep fıstığında hasat sezonu son toplanan fıstıklarla birlikte sona erdi. İlkbaharda yaşanan zirai don, büyüme döneminde kuraklık ve son olarak meyvenin gelişme sürecindeki yüksek sıcaklığın vurduğu Antep fıstığında yok yılının da etkisiyle rekolte büyük oranda düştü.

Gaziantep'te fıstık yetiştiricilerinin bin bir zahmetle yetiştirdikleri Antep fıstığı hasadı son toplanan fıstıklarla birlikte sona erdi. Antep fıstığı üretiminde önemle bir yere sahip olan Gaziantep'te fıstık bu yıl rekoltesiyle çiftçileri üzdü. Türkiye genelinde yaşanan kuraklıktan dolayı yeterli yağış düşmediği için yaşanan verim ve rekolte kaybı zirai don etkisi ile birlikte üreticileri daha çok endişelendirdi.

Yok yılını yaşayan Antep fıstığını zirai don ve aşırı sıcaklık da vurdu

Bu sene 'yok yılı'nın yanı sıra son yıllarda yaşanan kuraklığın etkilediği Antep fıstığını zirai don ve aşırı sıcaklık da vurdu. Fıstık yetiştiricilerinin bin bir emek ve zahmetle yetiştirdikleri, kentin önemli geçim kaynaklarından olan ve "yeşil altın" olarak da adlandırılan Antep fıstığında yapılan son hasatla sezon tamamlandı.

Vazgeçilmez lezzetler arasında

Geçtiğimiz yıllarda yüksek getirisi nedeniyle üreticinin büyük rağbet gösterdiği başta Gaziantep, Kilis ve Şanlıurfa olmak üzere Türkiye'deki birçok ilde yetiştirilen Antep fıstığı, baklava başta olmak üzere bölgeye ait birçok yemekten tatlıya kadar hemen her alanda mutfağın değişmez lezzetleri arasında yer alıyor. Kullanım amacına göre farklı dönemlerde hasat edilen, Temmuz ayının ortalarında başlayan ve eylül ayının sonuna kadar devam eden Antep fıstığı hasadını ekim ayına bırakan çiftçiler de oldu.

Temmuz ayında başlayan hasat sezonu Ekim ayı ile sona erdi

Bu yıl "yok yılı" olduğundan dolayı geçen yıla göre rekolte yüzde 80 civarında bir düşüşün yaşandığı tahmin edilen Antep fıstığında hasat dönemi toplanan fıstıkların ardından

sona erdi. Hasada temmuz ayında baklava yapımında kullanılan "boz" fıstığın hasadı ile başlayan üreticiler, Eylül ayının başından itibaren başladıkları "kırmızı ben" fıstığı hasadını tamamlayarak sezonu tamamladı.

"Tekin Antep fıstığı" çeşidinde son hasat yapıldı

Oğuzeli ilçesinin kırsal Uğurova Mahallesi'nde "tekin Antep fıstığı" çeşidi yetiştiriciliği yapan Ali Rıza Özdemir de son hasadını yaptı. Antep fıstığı çeşitlerinden en erken olgunlaşan çeşit olan, yazı uzun ve sıcak olan bölgelerde yetişen "tekin Antep fıstığı" çeşidinin hasadı için işçiler sabah saatlerinde gruplar halinde bahçelere giderek ağaçların altlarına branda açıp, dallardan elleriyle tek tek fıstıkları salkımıyla birlikte topladı.

"Kuraklık verimi düşürdü"

Son Antep fıstığı hasadını yapan çiftçileri ziyaret eden Gaziantep Tarım ve Orman İl Müdürü İbrahim Sağlam, geçen yıla oranla Antep fıstığında bu yıl rekoltenin düşük olduğunu söyledi. Bu yılın çok kurak geçtiğini belirten Sağlam, "Gaziantep ilimizde biliyorsunuz 3 milyon 468 bin dekar bir tarımsal alanımız var. Bunun 2 milyon 200 bin dekarı meyvecilikle kaplı. Bu 2 milyon 200 bin dekar alanın 1 milyon 430 bin dekarı da Antep fıstığıyla tarım yapılmaktadır. Dolayısıyla geçtiğimiz yıl 1 milyon 430 bin dekar da yaklaşık 175 bin ton civarı bir rekoltemiz gerçekleşmişti. Oğuzeli ilçesinde ve Gaziantep genelinde 2025 yılı biraz kurak geçti ama bu hasat yaptığımız bahçe şu anda sulana-bilen bir bahçe ve bundan dolayı maşallah meyvelerde de verimliyiz. Ama geçtiğimiz yıla göre bu yıl yağış rakamlarına baktığımızda bugüne kadar yağın yağış miktarımız 199 kilo ve bu çok anormal bir kuraklık. Geçtiğimiz yıl 700 mililitre bir yağış varken bir önceki yılların ortalamasına baktığımızda 400-450 kilo olan bir yağış varken 2025 yılı içerisinde şu anda 199 mililitredir" dedi.

"Kuraklıktan dolayı 50 bin ton gibi bir rekolte tahmin ediyoruz"

Fıstık hasadının tamamlandığını söyleyen

Sağlam, "Antep fıstığında bu yıl kuraklıktan dolayı rekolte düşüklüğü bekliyoruz. Fiyatlarda da bir yükselme olacak. 2025 rekoltesinde 50 bin ton gibi bir rekolte tahmin ediyoruz ama hasat tamamlandığında rekolte o zaman tam net çıkacak. Antep fıstığı ilimiz için önemli bir üründür. Buğdayın konumu nasıl önemliyse Antep fıstığı da Gaziantep için o kadar önemli ve sadece üretimde değil sanayide de fabrikalarda hem işleniyor, pazarlanıyor. Şanlıurfa'da, Siirt'te de Antep fıstığı var ama Gaziantep'ten pazarlanması önemli ve kentin genel geçim kaynağı Antep fıstığı üzerinden yapılmaktadır" diye konuştu.

Kuraklık yetiştiriciyi sulu tarıma yönlendirdi

Fıstık yetiştiricisi Ali Rıza Özdemir ise Antep fıstığında normalde iki yılda bir ürün alındığını, yaşanan kuraklık nedeniyle yeni çeşit arayışına girdiklerini ve kuraklık nedeniyle sulu tarıma geçtiklerini ifade etti.

Kaynak: İHA

Kürtün'den dünyaya yayılan melodi



Emre Düzgün

Ailesiyle birlikte zil ustası yapan 23 yaşındaki Emre Düzgün de lise eğitiminin ardından babası ve amcasıyla birlikte bu işi yapmaya başladığını belirterek, "Burada bir iki yıl kurs gördüm. Babam ve amcamdan öğrendim. Bir iki senenin sonunda sosyal medya hesabına geçiş yaptık. Araçla gezmek zorunda kalıyorduk, satılmıyordu. Şimdi teknoloji geliştikçe, internetten satımı daha kolay oldu. Şu an müşteri durumumuz gayet iyi. Abim ve amcamla birlikte aynı aileden 4 kişi çalışıyoruz. Ben bu mesleği devam ettireceğim. Önceden beri böyle işlere, ticarete hevesim vardı" diye konuştu.

"Sesinin ince ayarını müşteriler istediğine göre yapıyoruz" Eski muslukların zile dönüşme sürecini anlatan Düzgün, şunları söyledi: "Biz bu muslukları Trabzon'dan alıyoruz. Parça halinde ısıtıp kırıyoruz. Ardından top rak demir potanın içine koyuyoruz. Bin derecelik ocakta fan sistemiyle, körük sistemiyle çalışan ocakta kaynatıyoruz. Sonra kumdan yaptığımız kalıplarımıza modellerimizi diziyoruz. 40 modelimiz var. Hepsinin ayrı ayrı kalıpları, hepsinin ayrı ayrı üstleri var. Sarının ayarını yapıyoruz. Bakır gerekiyorsa bakır katıyoruz çinko gerekiyorsa çinko katıyoruz. Sonra aktarma işlemi yapıyoruz. Bu işlemden sonra model bu şekilde dönüşüyor. Sonra da tornada parlatıyoruz.

Bu zanaatı özel kılan en önemli aşama "akort" olarak da bilinen ses ayarlaması. Her bir zil, istenen net ve yankılı sesi vermesi için ustalar tarafından özel tekniklerle ayarlanıyor. Geleneksel olarak büyükbaş ve küçükbaş hayvanların boyuna takılan bu ziller, son yıllarda otantik bir dekorasyon objesi olarak da büyük ilgi görüyor.

Kürtün'de kuşaktan kuşağa aktarılan bu zanaat mahalle sakinlerinin en önemli geçim kaynaklarından biri olmayı sürdürürken üretilen ziller Türkiye'nin farklı illerine gönderilmesinin yanı sıra bazı Avrupa ülkelerinde de ilgi görüyor.

Kürtün'den dünyaya yayılan melodi

Ustaların atık malzemelerden yaptığı bu sanat eserleri hem sürdürülebilir bir üretim modeli sunuyor hem de bölgenin kültürel mirasını geleceğe taşıyor.

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesine aday gösterilebilecek bu zanaatla Kürtün'de yapılan ziller atık bir metalin nasıl değerli bir melodiye dönüşebileceğinin en etkili kanıtı olarak çınlamaya devam ediyor.

Mahallede 35 yıldır geleneksel zil üretimi yapan Salim Düzgün (53), "Bu sanat baba mesleği. 35 senedir yapıyorum. Eski hurda muslukları eritip çana, zile döndürüyoruz. Ben bu sanatı babamı seyredererek öğrendim. Alistığım için bana zor gelmiyor artık. Önce kalıp yapıyoruz, sonra metalleri eritip kalıba döküyoruz. Bu sürecin tamamı ince işçilik gerektiriyor. Bu yaptığımı zilleri Türkiye'nin her yerine gönderiyoruz. Yurt dışına da gönderiyoruz" dedi.

23 yaşındaki genç usta:

Ötmesini sağlayan bir toka takıyor. Sesinin ince ayarını müşteri isteğine göre yapıyoruz."

"Bulgaristan'dan duyulmuş oraya da gönderiyoruz"

Ürettikleri zilleri genellikle Türkiye ve yurt dışına sattıklarını ifade eden Düzgün, "Biz genelde büyük esnafa veriyoruz. Kimi zaman perakende veriyoruz çobanlara, hayvancılık yapanlara. Müşterinin isteğine göre ince ses ya da kalın ses yapıyoruz. Bulgaristan ve bazı Avrupa ülkelerine gönderiyoruz. Ben ilk başta bu işi yaparken ince ses ya da kalın ses yapıyordum. 20-23 santimlik zil dökmeye başlayınca Bulgaristan'dan duyulmuş. Oraya gidenler 3-4 kiloluk ziller oluyor. Onları genelde deveye takıyorlar ya da dekorasyonda kullanıyorlar. Bunlar boy boydur. Hepsinin kullanım alanları farklıdır. Tamamen bir zevk meselesi. Oltada kullanılıyor. Kimisi hayvanda kullanıyor, kimisi evinde kullanıyor, kimisi kapı zili ile yapıyor. İsteyen istediği gibi kullanabiliyor" ifadelerini kullandı.

Genç usta Emre Düzgün, dede mesleğini sürdürdüğünü belirterek, "Babamlar dedemden öğrenmiş. Ben de babamla amcamdan öğrendim. Ben bu işi sürdürmeyi planlıyorum. Devam ediyorum. Allah'a şükür işimizden memnunuz. Zor bir meslek. Herkesin yapabileceği olduğu bir meslek değil" dedi.

Kaynak: İHA



**ASRİ MEZARLIK ÖNÜ
CEBELİBEREKET**

ŞEHİTLİK CAMİMİZİN

İNŞAATI İÇİN YARDIMLARINIZI BEKLİYORUZ

0533 466 08 80



T.C. OSMANİYE VALİLİĞİ
08.12.2022 TARİHİ ve
36500 SAYILI OLUR KARARI İLE
AÇILAN YARDIM HESAPLARI

ALICI ADI:

Cebeli Bereket Şehitlik Cami Yaptırma ve Yaşatma Derneği

VAKIF KATILIM OSMANİYE ŞUBESİ TL HESABI:

TR75 0021 0000 0007 7266 7000 01

Ziraat Katılım OSMANİYE ŞUBESİ TL HESABI:

TR72 0020 9000 0155 4768 0000 01

Geleneksel saatçilik azalıyor



Eskişehir'de 1955 yılından bu yana baba mesleği olan saatçiliği sürdüren Ayhan Oskaylar, akıllı saatlerin yaygınlaşması ve çırak yetiştirme zorluğu nedeniyle mesleğin giderek yok olmaya başladığını söyledi.

Eskişehir'de saat tamirciliği yapan 69 yaşındaki Ayhan Oskaylar, 1955 yılından bu yana ailesinden devraldığı mesleği sürdürüyor. Eskiden saatlerin ihtiyaç olduğunu ancak günümüzde daha çok hediye ve zevk amaçlı alındığını belirten Oskaylar, teknolojinin gelişmesiyle birlikte klasik saat tamirciliğinin büyük ölçüde azaldığını ifade etti. Oskaylar, günümüzde akıllı saatlerin yaygınlaşmasıyla birlikte hem tamir işlerinin hem de ustaların sayısının azaldığını dile getirdi.

"Eskiden saatler daha çok ihtiyacı, şimdi zevke döndü"
Saatlerin artık daha çok hediye amaçlı alındığını belirten Ayhan Oskaylar, "Baba mesleği saatçilikle uğraşıyorum. İşletmemiz 1955'ten bu yana bu mesleği devam ettiriyor. Eskiden saatler daha çok ihtiyacı, şimdi biraz zevke döndü. Nişan, düğün, anneler günü, babalar günü gibi özel günlerde hediye olarak alınıyor" dedi.

"Meslek yok olmaya yüz tutuyor"
Eskişehir'de saatçilik ile uğraşan usta sayısının giderek düştüğünü belirten Oskaylar, "1996 yılında oda başkanı ol-

duğumda Eskişehir'in nüfusu yaklaşık 500 bini. O zaman 38 saat ustamız vardı. Şimdi nüfus 1 milyona yaklaştı ama 13-15 kişi kaldık. Bu da mesleğin yok olmaya yüz tuttuğunu gösteriyor" diye konuştu.

"Çırak bulmak zorlaştı"

Yeni ustaların yetişmediğini söyleyen Oskaylar, "Bir çırak alsak en az 5 yıl yetiştirmemiz gerekiyor. Ama başta 'ne kadar vereceksin' diye başlıyor. Sigortası, vergisi, maaşı derken hem 5 yıl yetiştiriyorsun hem de sonra gidip kendi dükkanını açıyor. Bu yüzden çırak bulmak da çok zorlaştı" ifadelerini kullandı.

"Kullanım alışkanlıkları değişti"

Teknolojinin mesleğe büyük darbe vurduğunu belirten Oskaylar, "Yeni nesil akıllı saatler bozuldu mu tamir edilmiyor, yenisi alınıyor. İçindeki piller değişse bile eski randımanı vermiyor. İnsanlar bunu yeni yeni fark ediyor ama kullanım alışkanlıkları çok hızlı değişti" dedi.

"Türkiye'de saat sanayii yok denecek kadar az"

Saat üretiminin artık tamamen yabancı ülkelerin elinde olduğunu belirten Oskaylar, "Şu anda piyasada Çin, Japonya, Malezya ve Singapur hakim. İsviçre saatleri daha üst düzey. Türkiye'de ise saat sanayii yok denecek kadar az, maliyetler çok yüksek. Bu yüzden üretim yapılmıyor" dedi.

Kaynak: İHA

Kalbi küçük, azmi büyük

İzmir'in Tire ilçesinde yüzde 90 görme engelli olmasına rağmen Braille alfabesini öğrenerek büyük bir başarıya imza atan 2. sınıf öğrencisi Defne Efe, azmiyle Türkiye'ye örnek oldu. Dünya Kız Çocukları Günü'nde takdir toplayan minik Defne, 'engellerin değil, inancın belirlediği bir başarı hikayesi' yazdı.

İzmir'in Tire ilçesinde yaşayan yüzde 90 görme engelli 2. sınıf öğrencisi Defne Efe, öğrenme azmi ve kararlılığıyla herkese örnek oluyor. Aydınogulları İlkokulu'nda eğitim gören Defne, Braille alfabesini öğrenme sürecinde gösterdiği gayretle hem öğretmenlerinin hem de arkadaşlarının gözünü kazandı. Dünya Kız Çocukları Günü'nde okuluna yapılan özel ziyarette Defne'nin hikâyesi tüm Türkiye'ye umut oldu. Küçük yaşına rağmen öğrenme isteğiyle dikkat çeken Defne, Braille alfabesini kısa sürede öğrenerek derslerinde büyük ilerleme kaydetti. Öğretmenlerinin desteğiyle okuma ve yazma çalışmalarını sürdüren minik öğrenci, azmiyle sınıf arkadaşlarına da ilham veriyor.

"Yalnız Tire'nin değil,

tüm Türkiye'nin gururu"
Dünya Kız Çocukları Günü dolayısıyla Aydınogulları İlkokulu'nu ziyaret eden Tire İlçe Milli Eğitim Müdürü Duygu Çevirgen Uzun, Defne ile yakından ilgilendi. Okul yönetiminin öğrencinin durumu hakkında bilgi alan Uzun, Defne'nin öğrenme azmini takdir ederek, "Defne'nin başarısı yalnız Tire'nin değil, tüm Türkiye'nin gururu. Her çocuğun eşit eğitim hakkına sahip olması için var gücümüzle çalışıyoruz. Onun gibi azimli çocuklar bizlere umut veriyor" dedi.

"Defne'nin yolu açık olsun"

Ziyarette AK Parti Tire İlçe Başkanı A. Kadir Uğurlu da yer aldı. Minik öğrenciyle yakından ilgilenen Uğurlu, Defne'ye çeşitli hediyeler takdim etti. Uğurlu, "İki kız babası olarak Defne'nin başarısını yürekten kutluyorum. Onun eğitim yolculuğuna destek olmak bizim için bir gururdur. Elimizden ne gelirse onun için yapmaya hazırız. Tüm kız çocuklarımızın Dünya Kız Çocukları Günü'nü kutluyorum" ifadelerini kullandı.

Kaynak: İHA



Osmaniye'de yoğun bakım eğitimi başladı



Osmaniye Devlet Hastanesi'nde sağlık çalışanlarının mesleki gelişimine katkı sağlamak amacıyla Yoğun Bakım Hemşireliği Sertifikasyon Eğitim Programı düzenlendi.

Altı hafta süre-

cek olan program, hastanenin konferans salonunda düzenlenen programla başladı.

Eğitim programının açılışına, Kamu Hastaneleri Hizmetleri Başkanı Op. Dr. Tamer Gülsur, Baş-

kan Yardımcısı Dr. Burak Can Düver, Başhekim Uzm. Dr. Mürsel Koçer ve hastane yönetimi katıldı. Katılımcılar, programın sağlık hizmetlerinin kalitesine önemli katkılar sağlayacağına vurgu

yaptı.

Kursiyerlere Bilgi ve Deneyim Aktarımı

Eğitim kapsamında kursiyer hemşirelere yoğun bakım alanında teorik ve pratik bilgiler aktarılacak. Pro-

gram süresince alanında uzman eğitimciler, deneyimlerini paylaşarak hemşirelerin mesleki yeterliliklerini artırmayı hedefliyor.

Teşekkür ve Başarı Dilekleri

Osmaniye Devlet Hastanesi yönetimi, programın hazırlanmasında emeği geçen tüm ekibe teşekkür ederek, eğitime katılan kursiyerlere başarılar diledi. **Devlet Hastanesi**

"Kitaplarla büyüyorum" projesi start aldı

Osmaniye'nin Kadiri ilçesinde, Kaymakamlık himayesinde yürütülen "Kitaplarla Büyüyorum" projesi kapsamında İlçe Yürütme Kurulu ilk toplantısını gerçekleştirdi.

Toplantıda projenin amacı, uygulanma süreci ve yıl boyunca yapılacak etkinlikler hakkında değerlendirmelerde bulunuldu.

İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü toplantı



salonunda yapılan toplantıya; İlçe Milli Eğitim Müdürü İlyas Tapsız, Proje Sorumlusu Şube Müdürü Ümit Kesme, Proje Koordinatörü Selçuk Olgaç, okul idarecileri ve öğretmenler

katıldı. Katılımcılar, öğrencilerin kitap okuma alışkanlığını geliştirmek için yapılacak çalışmalar üzerine görüş alışverişinde bulundu. Amaç: Okuma Kültürünü Yaygınlaştırmak

Toplantıda, öğrencilerde okuma alışkanlığını geliştirmek, kitap sevgisini artırmak ve ilçede okuma kültürünü yaygınlaştırmak amacıyla yürütülecek etkinlikler planlandı.

Proje kapsamında düzenlenecek yarışmalar, söyleşiler ve okuma etkinlikleriyle öğrencilerin hem akademik hem de kişisel gelişimlerine katkı sağlanması hedefleniyor. Yıl Boyunca Et-

kinlikler Düzenlenecek

"Kitaplarla Büyüyorum" projesi, yıl boyunca devam edecek çeşitli etkinliklerle ilçede kitap okuma bilincini güçlendirmeyi amaçlıyor. Yetkililer, projenin sadece öğrenciler için değil, veliler ve toplum genelinde de okuma kültürünü teşvik edeceğini belirtti.

Kaynak: İlçe Kaymakamlığı

MDGrup Osmaniyespor galibiyeti 4 golle aldı



TFF 3. Lig 2. Grup ekibi MDGrup Osmaniyespor, sahasında konuk ettiği Hacettepe AŞ. Türk Metal 1963 Spor Kulübü'nü 4-1 gibi net bir skorla geçti.

Cevdetiye Tesis-

leri'nde oynanan müsabakada Oğuzhan Demir düdüklü çaldı. Demir'in yardımcı hakemleri Mert Şahin, Umut İkisivri yaparken dördüncü hakem olarak Yiğit Karabudak görev

aldı. Teknik Direktör Cevdet Uzun köprü yönetiminde sarı yeşilli ekip, ilk yarıdaki üstün oyununu 12. dakikada Gökdeniz Varol'un golü ile buldu.

Dakika 31'de Atakan Özdemir, Nırvaz Gezer'in asistinde farkı ikiye çıkardı.

41. dakikada ise sahneye yeniden Gökdeniz Varol çıktı ve takımının üçüncü golünü kaydetti ve ilk yarı Osmaniyespor'un 3-0 üstünlüğüyle sona erdi.

İkinci yarının 56. dakikasında konuk ekip savunmasında yaşanan karambolde Hamit Kargın'ın ters vuruşla topu kendi ağlarına



gönderdi ve skor 4-0 oldu.

Hacettepe TM 1963, 85. dakikada Oğuzhan Erdoğan'ın golüyle skoru 4-1'e getirdi ve maç bu skorla sona erdi. Sarı yeşilli ekip

aldığı bu galibiyetle ligde puanını 8'e çıkartarak 4.sıraya kadar yükselirken haftaya da yine kendi sahasında Kilis 1984 A.Ş.takımını ağırlayacak. **M.Ali Ulugöl**

Osmaniyeli Güreşçi, Balkan Şampiyonu oldu



Osmaniye Sporcu Eğitim Merkezi sporcusu Şamil Şahan, Romanya'nın Cluj Napoca kentinde düzenlenen U17 Grekoromen Güreş Balkan Şampiyonası'nda 48 kilogramda Balkan Şampiyonu olarak büyük bir başarıya imza attı.Şampiyona boyunca gösterdiği üstün performansla rakiplerini geride bırakan genç sporcu, hem ülkemizi hem de Osmaniye'yi gu-

rurlandırdı.

Osmaniye Gençlik ve Spor İl Müdürü Yusuf Çebi, genç sporcunun elde ettiği başarıdan duyduğu mutluluğu dile getirdi.

Çebi, açıklamalarında şu ifadeleri kullandı: "Şamil Şahan, disiplinli çalışmanın, azmin ve inancın en güzel örneklerinden birini sergileyerek ülkemizi gururlandırmıştır. Bu başarı sadece onun değil,

tüm Osmaniye'nin gururudur. Sporcumuzu, antrenörlerini ve emeği geçen herkesi yürekten kutluyorum."

Balkan Şampiyonluğu sonrası gözler şimdi Avrupa ve Dünya Şampiyonalarına çevrildi. Osmaniye Sporcu Eğitim Merkezi yetkilileri, Şamil Şahan'ın bu başarıyı daha büyük hedeflerin başlangıcı olarak gördüklerini belirtti. **Kaynak: GSİM**

Sürgü Barajı alarm veriyor

Malatya'nın Doğanşehir ilçesindeki Sürgü Barajı'nda su seviyesi kritik seviyeye düştü. Barajı besleyen Sürgü ve Reşadiye çaylarının kuruma noktasına gelmesi, bölge çiftçisini endişelendiriyor.

Doğanşehir ilçesi sınırlarında yer alan ve bölgedeki tarımsal üretimin can damarı konumunda bulunan Sürgü Barajı'nın su seviyesi, son dönemde barajı besleyen Sürgü ve Reşadiye çaylarının neredeyse tamamen kuruması nedeniyle kritik düzeye gerilemiş durumda.

Durumun aciliyetine dikkat çeken Doğanşehir Ziraat Odası Başkanı Burhan Tanışık, barajın kuruma tehlikesiyle

karşı karşıya olduğunu söyledi. Tanışık, "Özellikle su ısrarı ve sulama kanallarındaki deformasyonlar, su kayıplarını artırıyor. Son bir aydır birçok sebze bahçesi susuzluk nedeniyle kurudu" dedi.

Doğanşehir Sanayici ve İş Adamları Derneği (DOSİAD) Yönetim Kurulu Başkanı Cahit Sarı ise barajdaki su seviyesinin kritik düzeye indiğini belirtti. Sarı, "Sürgü ve Reşadiye çaylarının suyu artık barajı besleyemez durumda. Eğer beklenen yağışlar gerçekleşmezse, önümüzdeki yıl çok daha büyük sorunlarla karşı karşıya kalacağız" diye konuştu.

Kaynak: İHA



ÜCRETSİZ İNDİRİN
App StoreÜCRETSİZ İNDİRİN
Google Play

FACEBOOK



TWITTER



INSTAGRAM



YOUTUBE



www.akdenizgazetesi.com